



GASTHAUS
SCHEIDERHÖHE

VORSPEISEN

Kräutersalat, Soja-Honig-Dressing, gepuffte Schweinehaut, süß-saure Rübchen	8
Schaumige Kräutersuppe, Erbsen, Nordseekrabben	9
Bio-Tomaten aus der Eifel, Passionsfruchtdressing, Ziegenfrischkäse	10
Geräucherter bergischer Aal, rote Essigzwiebel, Frischkäse, Basilikum, Gartengurke	16
Eisbeinsülze vom bergischen Schwein, Radieschen, Stachelbeer-Ketchup	12

ZWISCHENGERICHTE

Spinatknödel, braune Butter-Schaum, Haselnuss	13
Fischeintopf, Krustentiersud, Ananas, Kräuter aus dem eigenen Garten	16

HAUPTGÄNGE

Gegrillte Bio-Aubergine aus der Eifel, Jade-Sauce „a la TR“, Bratreis	16
Isländischer Heilbutt, eingelegte Wachsbohnen, Jalapeno-Beurre-Blanc, geräucherte Kartoffeln	26
Bergische Lachsforelle, Pfifferlinge, Maispüree, Petersilien-Zitronensauce	25
Rücken vom bergischen Schwein, cremige sardische Pasta, Champignons, wilder Brokkoli, Trüffel Jus	24
Keule vom Eifel-Kaninchen, Rieslingrahm, Kohlrabi „hoch²“, Kartoffelpüree	26

SPECIAL CUT

Steak des Tages - Rahmspinat, geschmorte Schalotten, „Pommes Anna“, Portwein-Jus	Tagespreis
--	-------------------

Wir setzen auch beim Steak auf heimisches Fleisch von hoher Qualität, dieses erfordert Respekt bei der Zubereitung. Deshalb braten wir unser Fleisch Medium, Sie können es aber auch in Medium-Rare oder Medium-Well bestellen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir es nicht durchbraten!

ÜBERRASCHUNGS-MENÜ

inkl. Brot & Snacks

Getränkebegleitung
inkl. Wasser

3 Gänge	44	:	3 Gänge	23
4 Gänge	55	:	4 Gänge	29
5 Gänge	66	:	5 Gänge	37

Fritten in Gänseschmalz ausgebacken	4,5
<i>Hausgemachte Saucen</i>	
Daniel's Ketchup	0,5
Mayonnaise	0,5
Kürbiskernmayonnaise	1
Chilisauce mit Rohrzucker & Knoblauch	1
Trüffel-Parmesan-Creme	2

UNSER KLASSIKER ZUM VORBESTELLEN

Mit Ahornsirup & Birnen-Essig glasierte Kalbshaxe,
Kartoffel-Kohlrabi-Gratin, regionales Gemüse, Thymian-Jus
..... **Pro Haxe 39 + Beilagen p. P. 9**

DESSERT UND KÄSE

Pekannussbrownie, Kaffee-Schokoladen- Creme, Pralinéis	10
Mille Feuille, Nußbutter-Creme, Himbeeren	9
Madeleineküchlein, Vanille-Honig-Creme, Erdbeeren	8
Käse vom Brett, Feigen-Rosinenbrot, Zwiebelchutney	3 Stk // 9 5 Stk // 14
Hausgemachtes Eis & Sorbet	je Kugel 3



Alle unsere Lebensmittel stammen aus verantwortungsbewusster Landwirtschaft.
Was unsere Küche verlässt ist hausgemacht oder stammt von Menschen, die genauso leidenschaftlich ihrem Handwerk nachgehen wie wir.

Alle Preise verstehen sich in Euro & inkl. gesetzlicher MwSt.
Für eine Allergen- & Zusatzstoffkarte sprechen Sie unseren Service an





GASTHAUS
SCHEIDERHÖHE

APERITIF

Aperol Spritz 0,3l	7
Gin 4cl & TH Tonic	9
Siegfried Wonderleaf (alkoholfrei) 4cl & TH Tonic	8
Nierpoort Dry White Port 6cl & TH Tonic	8
Bourbon 2cl & Yuzu- Ingwer Limonade	9
Sherry Medium Dry Amontillado „Los Arcos“ 5cl	4
<i>Zum Aperitif empfehlen wir</i>	
Oliven von Amadeus Tzamouranis	4
Eingewecktes Gemüse Jahrgang 2019	4

BIERE

Vom Fass

Gaffel Kölsch 0,2l	1,8
Bayreuther Hell 0,3l // 0,5l	3 // 5

Aus der Flasche

Sonnen Hopfen Pale Ale 0,33l	3
Gaffel Kölsch (alkoholfrei) 0,33l	2,5
Maisels Hefeweizen 0,5l	4,5
Maisels Hefeweizen (alkoholfrei) 0,5l	4,5
Gösser Natur Radler 0,5l	4,5

ALKOHOLFREI

Bergisches Tafelwasser

Still 0,35l // 0,75l	3,5 // 6,5
Sprudel 0,35l // 0,75l	3,5 // 6,5

Soft Drinks

Afri Cola 0,33l	3
Gaffel Fassbrause 0,33l	3
Hausgemachte Yuzu- Ingwer Limonade 0,3l	4,5
Kölsches Wasser Orange / Grapefruit 0,33l	3
Thomas Henry Tonic 0,2l	3
Sünner Malzbier 0,33l	3

Säfte der Privatkellerei Van Nahmen, Niederrhein

Apfelsaft 0,25l // 0,5l	3 // 5,5
Rhabarbersaft 0,25l // 0,5l	3 // 5,5
Johannisbeernektar 0,25l // 0,5l	3 // 5,5
Als Schorlen 0,25l // 0,5l	2,5 // 4,5

HEISS

Kaffee von Schamong, Kölns ältester Kaffeerösterei

Espresso „Fiorentino“ // doppio	2,5 // 3,5
Americano	3
Cappuccino	3,5
Milchkaffee	4

Tee von Paper and Tea

Earl Grey // Grün // Früchte	3
------------------------------------	---

DIGESTIF

Schnaps & Likör von Gaffel

Mama Nero Kräuterlikör 2cl	3
Papa Rhein Bierbrand 2cl	3
Schwester Herz Johannisbeerlikör 2cl	3

Whisky & Whiskey

Talisker 10 Jahre, Skye Single Malt Scotch 2cl	6
Bulleit 10 Jahre, Kentucky Straight Bourbon 2cl	4

Obstbrände vom Birkenhof, Westerwald

Alte Williamsbirne 2cl	4
Alte Himbeere 2cl	4
Haselnuss 2cl	4

Rum

Don Papa, Philippinen 2cl	6
Kraken Black Spiced Rum, Trinidad & Tobago 2cl	4

Brände vom VDP Weingut Burggarten, Ahr

Weinhefe 2cl	4
Trester 2cl	5

